



*Inhaber Simon Müller*

**Hauptstraße 9**

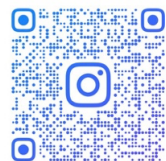
**56729 Arft**

**Telf.: 02655/1362**

**Mobil: 0160 4315559**

**Mail: [simonmueller901@gmail.com](mailto:simonmueller901@gmail.com)**

**Website: [www.landhaus-eifelschenke.de](http://www.landhaus-eifelschenke.de)**



@LANDHAUS\_EIFELSCHENKE



## Speisekarte

Große Karte: 12:00 - 14:00 / 18:00 - 21:00

### *Vorspeise:*

Eifler Döppekoochen mit Apfelmus	8 €
Feldsalat mit hausgemachtem Wildschweinschinken, Granatapfel, Feta und gerösteten Kürbiskernen <i>Hier empfehlen wir unseren "Riesling Alte Rebe"</i>	10 €
Räucherlachs mit geröstetem Sauerteigbrot und Honig-Dill Dip <i>Hier empfehlen wir unseren "Blanc de Noir"</i>	13,50 €
Vorspeisensalat	6,50 €

*Darf es zur Vorspeise ein Glas Winzersekt oder ein Aperitif für Sie sein?  
Sprechen Sie gerne unseren Service an!*

### *Suppe:*

Wildessenz, Markklößchen, Flädle, Wurzelgemüse	9 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	8,50 €

### *Hauptgang:*

*Wir beziehen unser Fleisch für die Schnitzel komplett vom Metzger Jonas aus Döttingen*  
Schnitzel vom Schweinerücken, Pommes-Frites,  
bunter Beilagen Salat

- Wiener Art (**auch als Sallerieschnitzel möglich**) 17,50 €
- Jäger Art: Pilzrahm und Schmorzwiebel 20 €

*In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.*

Hirschrückenmedaillon vom Eifler Hirsch mit Dunkelbiersauce, 28 €  
Apfelrotkohl und hausgemachten Serviettenknödeln  
*Hier empfehlen wir unseren "Spätburgunder" oder "Frühburgunder B"*

Burger vom Kaltenborner Weideochsen (200g) mit Schmorzwiebeln, Preiselbeeren, Tomate, Gurke und Pommes 24 €  
*Auch als veganer Burger (mit Bohnen-Erbсен Patty) möglich 20 €*



Argentinisches Rumpsteak 180g (Black Angus, ganzjährig Weidehaltung), Süßkartoffelpommes mit Knoblauchmayo und buntem Beilagen Salat	<b>32 €</b>
○ 400g	<b>48 €</b>
○ Rumpsteak 180g vom Eifler Rind	<b>27 €</b>
<i>Hier empfehlen wir unseren "Blauen Spätburgunder" oder "Merlot"</i>	
Steinpilzcaramelle (ähnlich Ravioli) auf Pilz Rahm mit Glühweinbirne und buntem Wildkräutersalat	<b>24 €</b>
Erbsenrisotto mit mariniertem Wildkräutersalat	<b>21 €</b>
○ mit gebratenem Seeteufel	<b>32 €</b>
<i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder Pauline"</i>	
Lachstranche auf der Haut gebraten, Gemüserahmsauce, frische Bandnudeln und Feldsalat an Kürbisdressing <i>In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.</i> <i>Hier empfehlen wir unseren "Grauburgunder trocken"</i>	<b>29 €</b>

### ***Eifler Klassiker:***

Frikassee von der Pute (eigene Aufzucht), Reis und Beilagen Salat. <i>In kleiner Portion möglich. Sprechen Sie gerne unseren Service an.</i>	<b>19,50 €</b>
Steak vom Wildschweinnacken, Dunkelbiersauce Sauerkraut und hausgemachte Spätzle	<b>23 €</b>
Leber vom Kaltenborner Weideochsen, Dunkelbiersauce, Schmorzwiebel und Kartoffelpüree <i>Hier empfehlen wir unseren "Chianti Classico Riserva"</i>	<b>24 €</b>

### ***Dessert:***

Eclair mit belgischer Schokoladencreme, frischen Beeren und hausgemachtem Eierlikör	<b>12,50 €</b>
Sorbet von schwarzer Johannisbeere, Minze und Winzersekt	<b>8,50 €</b>
Tonka-Parfait, Sauerkirschragout und weiße Schokoladenganache	<b>10,50 €</b>

*Darf es zum Dessert ein Kaffee, Schnaps oder Gläschen Portwein für Sie sein?*

***Wenn Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen brauchen, sprechen Sie uns gerne an!***